

## 2021年12月までの東京都食中毒発生状況（速報値）12月31日現在

2021年12月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。

12月の食中毒速報値は合計5件で患者数は26名でした。

### 1 事件数（12月分までの累計）

80件（2020年同期114件、2019年同期119件、最近10年間の同時期130件）

### 2 患者数（12月分までの累計）

489名（2020年同期3,359名、2019年同期865名、最近10年間の同時期1,937名）

### 3 死者数（12月分までの累計）

0名（2020年同期 0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2021年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	5	80
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	26	489

#### （2）2020年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	11	19	11	3	5	6	10	7	8	14	14	6	114
患者数 (人)	66	250	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,359

#### （3）2019年 月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	9	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数 (人)	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

#### （4）最近10年間の月別発生状況（2020年までの平均値）（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	12.3	10.7	11.4	9.9	9.2	12.0	10.2	10.2	12.4	10.5	8.7	12.5	130.0
患者数 (人)	271	237	136	179	86	111	56	364	96	90	94	218	1,937

5 病因物質別発生件数

12月の5件の内訳はアニサキス食中毒が4件、ノロウイルス食中毒が1件でした。

患者数はそれぞれ4名、22名でした。

カンピロバクター食中毒の報告がありませんでした。

12月は、飲食業の自粛が解除され居酒屋の利用機会が増えたことから、カンピロバクター食中毒の発生が増加すると考えられましたが、1件も発生しませんでした。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）			
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	1	22	7	77	1	7	14	131
細菌	カンピロバクター			19	61	1	4	21	177
	黄色ブドウ球菌			2	26			4	29
	ウエルシュ菌			4	250			4	336
	セレウス菌			1	2			1	4
	腸管出血性大腸菌			2	7			1	10
	毒素原性大腸菌							1	2,548
	カンピロバクター及びサルモネラ			1	5			2	6
寄生虫	アニサキス	4	4	41	41	4	4	56	58
	シュードテラノーバ							2	2
化学物質	ヒスタミン			1	17			3	47
	次亜塩素酸ナトリウム			2	3			1	1
自然毒	植物性自然毒							1	3
	動物性自然毒							1	1
不明								2	6
合計		5	26	80	489	6	15	114	3,359

## 6 原因施設別発生件数

原因施設別発生状況は下表のとおりです。

5 件の食中毒原因施設のうち、不明が 1 件ありますがアニサキス食中毒です。

仕出し屋が原因施設となったのはノロウイルス食中毒で 22 名の患者でした。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）			
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	3	3	60	185	4	7	74	277
	仕出し	1	22	2	43			3	2,746
	自動車			1	5				
集団給食	要許可			2	149			7	155
	届出			2	89			3	124
	届出対象外					1	7	1	7
魚介類販売業				5	5			8	8
飲食店（一般）、そうざい製造業								1	10
飲食店（弁当）、魚介類販売業								1	1
つけ物製造業								1	10
菓子製造業				1	6				
家庭				4	4	1	1	4	6
不明		1	1	3	3			11	15
合計		5	26	80	489	6	15	114	3,359

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

## 7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

- (1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都福祉保健局)

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

- (2) 東京都の食中毒発生状況

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.html>

- (3) 全国の食中毒発生状況（厚労省）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

食中毒統計は、1月から12月までの暦年で集計されます。

したがって、速報値ですが、今月の結果が令和3年の東京都の食中毒発生状況となります。

全国の統計は、自治体が厚生労働省に報告した結果に基づいて集計され、例年3月頃に開催される「薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会食中毒部会）」で報告されたのちに公表されます。

東京都の状況も現時点では速報値であり確定するのはもう少し先になりますが、速報値の段階で令和3年の食中毒発生状況を考えてみます。

下の表は、最近の4年間の病因物質別の食中毒発生件数の一覧です。

2021年は、前年と比較して発生件数では30%、患者数では85%の減少となり、発生件数は2013(平成25)年以来8年ぶりに100件を下回る結果となりました。

また、かつて我が国の食中毒発生件数の1位と2位を占めていた腸炎ビブリオとサルモネラ属菌が2020年と2021年には0件となっています。

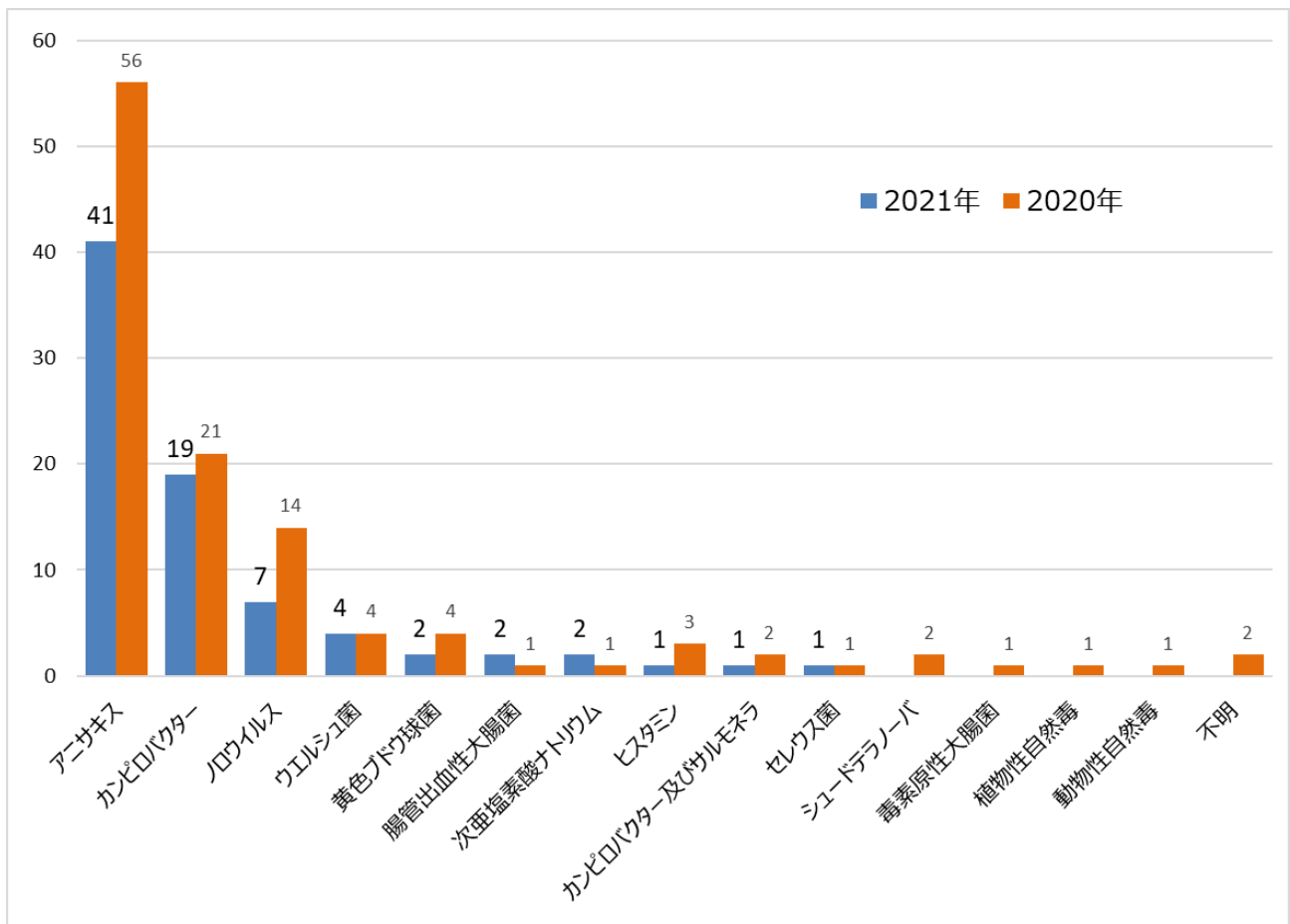
さらに、減少傾向が顕著なのがノロウイルス食中毒で、2021年の速報値では10件を下回りました。

その他、三大食中毒の一つであるカンピロバクター食中毒は緩やかな減少となっていますし、アニサキス食中毒は2021年は前年に比べて減少率が高いようです。

病因物質	2021年	2020年	2019年	2018年
サルモネラ			2	2
黄色ブドウ球菌	2	4	1	1
腸炎ビブリオ				13
腸管出血性大腸菌	2	1	5	6
ウエルシュ菌	4	4	3	4
カンピロバクター	19	21	36	41
セレウス菌	1	1	1	
毒素原性大腸菌		1		
カンピロバクター及びサルモネラ	1	2	1	1
腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター			1	1
ノロウイルス	7	14	14	28
サポウイルス				1
A群ロタウイルス				1
アニサキス	41	56	50	77
シュードテラノーバ		2	1	1
クドア・セプテンpunkタータ				1
ヒスタミン	1	3	1	1
次亜塩素酸ナトリウム	2	1		2
植物性自然毒		1		
動物性自然毒		1		1
不明		2	3	3
合計	80	114	119	185

下のグラフは、病因物質別の発生件数を昨年と比較したグラフです。

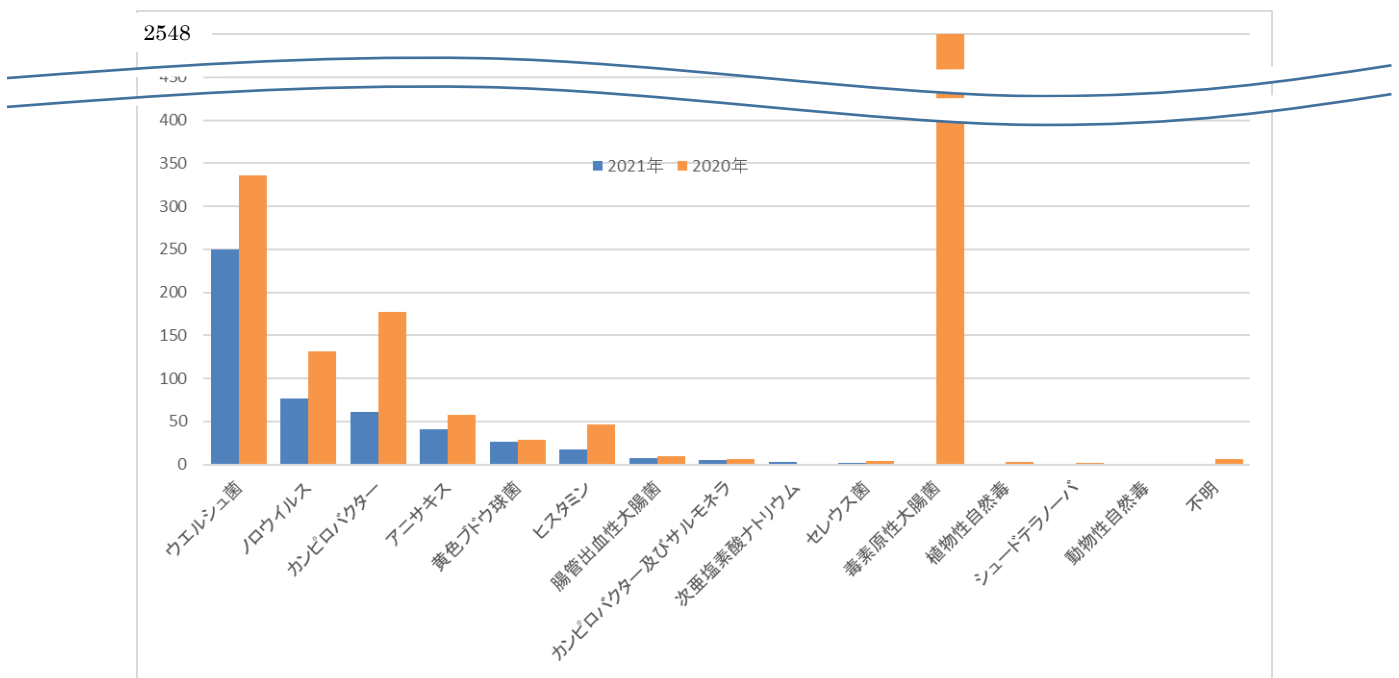
先に述べた、アニサキス食中毒は、27%の減少、ノロウイルスは半減しています。



次に患者数を示したのが下のグラフです。

2020年には毒素原性大腸菌による食中毒の2,500名を超える食中毒が発生しましたが、2021年はそのような特異例はありませんでした。

目立つのは、ウエルシュ菌食中毒の患者数が第1位となったこと、例年患者数の上位を占めるノロウイルス食中毒、カンピロバクター食中毒、アニサキス食中毒の減少率が、それぞれ41%、66%、29%と大幅に減少したことです。



今回お示したように、2021年の都内の食中毒発生状況は、全体的に減少傾向が顕著となりました。全国の食中毒の発生状況も、例年は東京都と似たような傾向を示しますので、公表が待たれます。

今回は2021年の病因物質別の食中毒発生件数をご紹介しましたが、次回は施設別の発生状況について説明をしたいと思います。